

桃園市立龍岡國中 - 歡迎您的蒞臨

為防範經飲食造成諾羅病毒等病毒性腸胃炎感染，應加強個人衛生及食品製備流程衛生安全管理，以預防諾羅病毒食品中毒

訓導處公告

： 訓育組

張貼在： 2015/12/4 19:43:51

- 1、諾羅病毒主要流行季節為11月至3月間，人是唯一帶病毒者，主要透過糞口途徑傳染，任何年齡層皆可能受到感染。
- 2、食品從業人員應遵守食品良好衛生規範準則，調理不經加熱即可食用之食品時應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒；手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部汙染時，依正確步驟洗手或（及）消毒；罹病人員避免從事食品調理工作，以降低經飲食傳播之風險。
- 3、海鮮產品於其生長過程中，容易因水源含有諾羅病毒而遭受汙染，應充分加熱後再食用。業者於採購、驗收食材時應確實執行食材供應商管理，慎選其來源及確認產地衛生證明，如未標示可供生食者，應充分加熱煮熟再供食。
- 4、食品業者應注意調理場所與用擠疇仔B食材來源及食品衛生安全教育，避免諾羅病毒感染及其他食品中毒事件發生。